



Semaine du

13 mai 2019

au

17 mai 2019



Collège Chevreur  
Groupe scolaire Chevreur Lestonnac

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Saucisson à l'ail</b> Maquereaux à la tomate Salade chinoise <small>Germe de soja, concombre, jambon</small> Salade de maïs	<b>Concombre vinaigrette</b> Céleri rémoulade Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre <small>Pommes de terre, échalote, tomate, persil</small>		<b>Salade verte aux croûtons</b> Tomate au basilic Coquille sauce cocktail Salade de haricot vert au thon	<b>Coleslow</b> <small>Carotte, chou blanc, mayonnaise</small> Salade Rochelle <small>Radis, ananas, pomme, céleri</small> Rosette Pois chiche à la marocaine
<b>Quenelle de veau à la lyonnaise</b> Filet de colin basquaise	<b>Omelette au fromage</b> Paëlla au poulet <b>Riz à l'espagnole</b> Courgette saveur du midi		<b>Jambon braisé à la savoyarde</b> Filet de lieu à la tapenade	<b>Nuggets de poisson sauce tartare</b> Sauté de porc aux oignons et baies roses
<b>Petits pois</b> Semoule	<b>Camembert</b> <b>Vache qui rit</b> Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré		<b>Lentilles</b> Poêlée de légumes	<b>Haricot vert</b> Purée de pommes de terre
<b>Fraidou</b> Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré	<b>Flan au chocolat</b> Compote de poire Fruit de saison Tarte au flan		<b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé Yaourt nature Cotentin Mimolette	Fondu président <b>Saint Paulin</b> Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt nature sucré
<b>Fruit de saison</b> Gâteau au chocolat Crème dessert vanille Compote pomme fraise	<b>Recettes développement durable</b>		<b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>	<b>Recettes faites maison</b>

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine